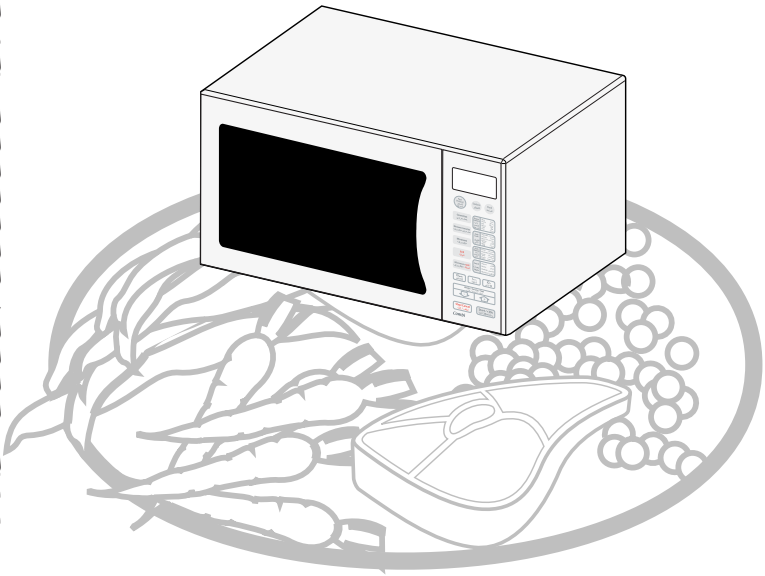
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

CE1031

دليل الكشف "السريع"..... ٢
الفرن ٢
لوحة التحكم ٣
الأدوات الإضافية ٣
استخدام كتيب الإرشادات..... ٤
احتياطات الأمان ٤
تركيب فرن الميكروويف..... ٦
ضبط الوقت ٦
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ٧
كيفية عمل فرن ميكروويف ٧
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٧
الطهي/إعادة التسخين ٨
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات..... ٨
إيقاف عملية الطهي ٨
ضبط وقت الطهي..... ٩
استخدام ميزة فك التجميد ٩
استخدام ميزة الطبخ الآلي..... ١٠
استخدام ميزة إعادة التسخين الآلي ١١
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة/الوجبات الصغيرة..... ١٢
الطهي باستخدام عدة مراحل ١٣
التسخين السريع للفرن..... ١٣
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري..... ١٤
عملية الشواء ١٤
اختيار الملحقات ١٥
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً ١٥
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري + ميكروويف ١٦
استخدام خاصية التعطير..... ١٧
تأمين فرن الميكروويف..... ١٧
إيقاف تشغيل خاصية "إصدار صوت تنبيهي"..... ١٧
دليل أدوات الطهي..... ١٨
دليل الطهي ١٩
تنظيف فرن ميكروويف ٢٧
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه..... ٢٨
المواصفات الفنية..... ٢٨



Code No. : DE68-03519A

AR

دليل الكشف " السريع"

طهي بعض الطعام

١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط الزر **"الميكروويف"**.

٢. اضغط زر **"الميكروويف"** حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.

٣. حدد وقت الطهي بالضغط على الأزرار ١٠ **دقائق (10min)** و**دقيقة واحدة (1min)** أو ١٠ **ثواني (10s)** حسب الحاجة

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة: يبدأ الطهي
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

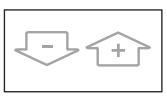
أريد إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط الزر **+30s** مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى.

أريد تشغيل ميزة فك التجميد لبعض الطعام

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)**.

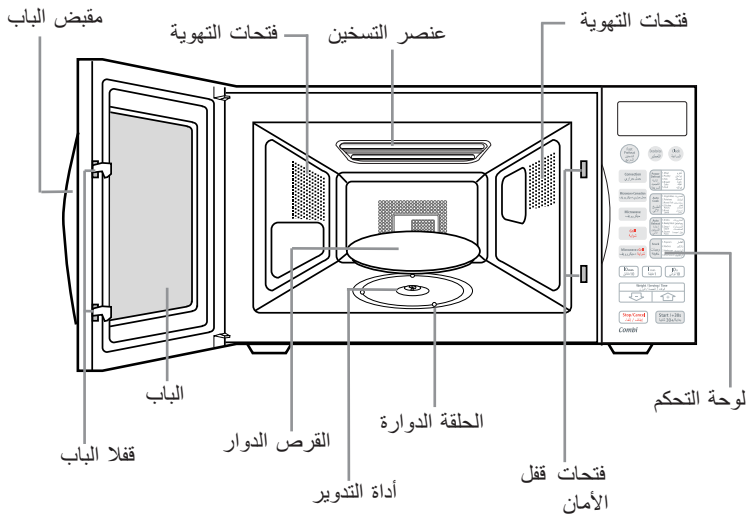
٢. حدد فئة الطعام بواسطة ضغط الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost)** حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.



٣. حدد الوزن بواسطة ضغط الزرين (+) و(-) حسب الحاجة.

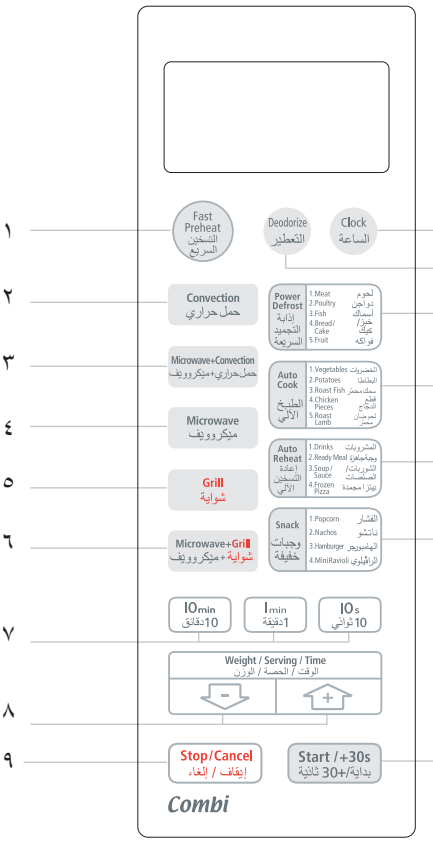
٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر **"٠"** أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الفرن



AR

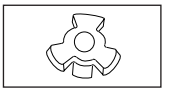
لوحة التحكم



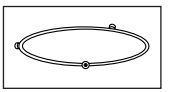
١. زر تحديد "التسخين السريع" (Auto Fast Reheat)
٢. زر "حمل حراري" (Convection)
٣. زر "حمل حراري + ميكروويف" (Microwave+Convection)
٤. زر "ميكروويف" (Micorwave)
٥. زر "شواية" (Grill)
٦. زر "شواية + ميكروويف" (Microwave+Grill)
٧. زر "إعداد الوقت" (Time Setting)
٨. زر "أعلى/أسفل (الوزن/حجم التقديم/الوقت)"
٩. زر "إيقاف/إلغاء" (Stop/cancel)
١٠. زر "إعداد الساعة" (Clock Setting)
١١. زر تحديد "التعطير" (Deodorize)
١٢. زر تحديد "إذابة التجميد الآلي" (Power Defrost)
١٣. زر "الطبخ الآلي" (Auto Cook)
١٤. زر "إعادة التسخين الآلي" (Auto Reheat)
١٥. زر "الوجبات الصغيرة/الوجبات الخفيفة" (Junior/Snack)
١٦. زر " تشغيل / +٣٠ ثانية" (Start / +30s)

الأدوات الإضافية

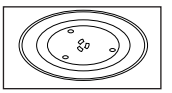
استناداً إلى الطراز الذي قمت بشرائه، يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكن استخدامها بطرق متعددة.



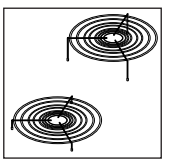
١. **أداة التدوير**، يتم وضعها بشكل صحيح على عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **حاملان معدنيان** (الحامل العلوي، الحامل السفلي)، يتم وضعهما على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**

AR

استخدام كتيب الإرشادات

شكراً لشرائك فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف الجديد:

- ***احتياطات السلامة***
- ***الأدوات الإضافية وأدوات الطهي***
- ***تلميحات مفيدة للطهي***

ستجد داخل الغطاء دليل للبحث السريع يشرح أربع عمليات طهي أساسية:

- ***الطهي (وضع الميكروويف)***
- ***إذابة التجميد***
- ***إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيه بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين***

كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة.

تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين

هام

ملاحظة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظروف تشغيل الفرن وباب الفرن مفتوح أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شئ في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شئ بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظف على أسطح أجزاء الإغلاق تأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستخدام بواسطة قطعة قماش مبللة ثم بقطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرب لدى الشركة المصنعة. يجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للانثناء)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص غير فني في صيانة أجهزة الميكروويف مؤهل ومدرب بواسطة الشركة المصنعة.

احتياطات الأمان

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.
اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها للرجوع إليها مستقبلاً.
قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ إجراءات الأمان التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
  لا تستخدم أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
  قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
  السبب: قد يحدث ماساً كهربياً أو شرارة تتلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالهما؛
  ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
  إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، قد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصل توصيله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف إلى حدوث فوران شديد عند غليانها لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف اترك **دوماً** مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
  قم بالتقليب أثناء التسخين، إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين.
  في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات **الإسعافات الأولية** التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- لا تقم **أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
  لا تقم **أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تعرضت للتسخين الزائد.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
  كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
  فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- استخدم **دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

احتياطات الأمان (تابع)

- **يحظر** لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- يحظر غمر كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل التيار عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاصين به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.

السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في التعرض للإصابة بالحروق.

- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).

السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.

- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. يتم فصل التيار الكهربي عن الفرن تلقائياً لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
- يفضل دوماً ترك كوباً من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح **أبداً** للأطفال باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب من فرن الميكروويف بدون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفائها فوق الفرن مباشرة.
- الجهاز غير مصنع لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات مادية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

تحذير:
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:
أي شخص غير الشخص المؤهل للقيام بالصيانة أو عملية إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف يعرض نفسه للخطر.

تحذير:
لا يجب تسخين الأطعمة أو السوائل في حاويات مغلقة حيث قد تتعرض للانفجار.

تحذير:
لا يجب السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:
عند تشغيل الجهاز في "وضع الجمع"، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

تحذير:
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذو ضغط عالي.

الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.

الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.

يتوافق المنتج والسلك الخاص به مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC. ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة،نفس الوقت ومن الناحية العملية لا يفضل تغيير سلك الكهرباء نظرًا لصغر حجم الحيز المخصص للسلك.

معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل هذه الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____
الرقم التسلسلي _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

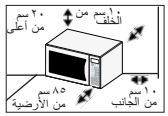
١. الرقم المجاني # : ٩٢٠٠ ١ ٣٢٣٢
٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (برجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)
٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.
٤. البريد الإلكتروني لـ CS: cs@tsm.com.sa
٥. مركز توفير الدعم عبر الإنترنت: http://www.samsung-sa.com/ssc

يمكن أن يقوم أي "مركز خدمة مرخص تابع لشركة Samsung" فقط بأداء خدمة الضمان.
عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung"

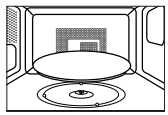
AR

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح مستو بمسافة تبعد ٨٥ سم من سطح الفرن. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن بترك مسافة ١٠ سنتيمتر (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سنتيمتر (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن. قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعيه خاصة متوفرة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٦٠ هرتز. إذا كان كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز تالفًا، يجب استبداله بكبل خاص.

☚ يحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة.يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

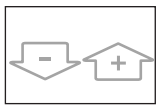
ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- ***عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى***
- ***بعد انقطاع التيار الكهربي***

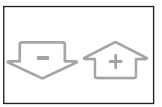
✉ لا تنس إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. **لعرض الوقت في...** — **ثم اضغط الزر "الساعة" (Clock)...**
تنسيق ٢٤ ساعة — مرة
تنسيق ١٢ ساعة — مرتان



٢. اضغط على الزرين (+) و(-).

٣. اضغط على الزر **"الساعة" (Clock)**.



٤. اضغط على الزرين (+) و(-) لضبط الدقائق.

٥. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر **"الساعة" (Clock)** مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.
النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف

AR

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع الجزء "ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة" في الصفحة التالية.

يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠%-٩٠٠ وات)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.

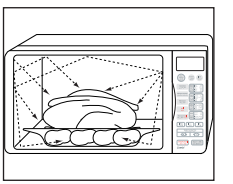
اضغط على الزر **" تشغيل"** وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة الضغط على الزر **" تشغيل"** عدد مرات حسب الحاجة.
النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٤-٥ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

كيفية عمل فرن ميكروويف

أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.
يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- ***إذابة التجميد***
- ***التسخين***
- ***الطهي***

عامل الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.
٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ١ بوصة (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.
٣. تتباين أوقات طهي الطعام تبعاً لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:
- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا).

ولأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري، يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:
- هي الطعام بشكل متساو حتى وسطه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

- تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
  - التكثيف داخل الفرن
  - وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
  - انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
  - انبعاث البخار من حول الباب والفتحات
- لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
  - هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على الزر **(Start)** "تشغيل"؟
  - هل الباب مغلق؟
  - هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي.
- الطعام زائد النضج أو نيئ.
  - هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
  - هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟
- تنبعث شرارة ويصدر صوت قرقعة داخل الفرن (ماس كهربي)
  - هل تستخدم طبق ذو زخارف معدنية؟
  - هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
  - هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟
- يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
  - قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن.يعتبر ذلك أمراً عادياً.
    * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
  - في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
    * الحل: قم بفصل قابس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى.أعد ضبط الوقت.
- تشير الرسالة "E - 24" إلى
  - يتم تنشيط الرسالة "E - 24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح "إيقاف/إلغاء" (Stop/Cancel) للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E3".

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة Samsung.
الرجاء قراءة المعلومات التالية؛

- ***طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعاً على خلفية الفرن***
- ***التفاصيل الخاصة بالضمان***
- ***جهز شرحاً واضحاً للمشكلة***

ثم اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي/إعادة التسخين

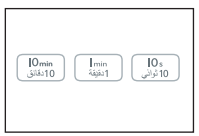
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

☚ تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن بدون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

١. اضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)**
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الميكروويف)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)** مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على المزيد من التفاصيل.



٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثانية" (10s)**.
النتيجة: يظهر وقت الطهي.

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:
- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجويف الفرن، اضغط الزر **"الميكروويف" (Microwave)** مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط الزر **"الميكروويف" (Microwave)** مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع:

✉ يمكنك تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ وات) من خلال الضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن بالعمل في الحال.

مستويات الطاقة واختلافات الأوقات

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكنك الاختيار من بين ستة مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة	الطاقة الناتجة
عالية	%١٠٠	٩٠٠ وات
متوسط عالي	%٦٧	٦٠٠ وات
متوسطة	%٥٠	٤٥٠ وات
متوسطة منخفضة	%٣٣	٣٠٠ وات
إزالة الثلج	%٢٠	١٨٠ وات
منخفضة	%١١	١٠٠ وات

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى مستوى طاقة أقل	أقل أكثر

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- ***التحقق من مدى نضج الطعام***
- ***قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة***
- ***ترك الطعام لفترة من الوقت***

لإيقاف الطهي...	ثم...
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر **" تشغيل" (Start).**
كاملاً	اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop).** النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **"إيقاف" (Stop)** مرة أخرى.

AR

ضبط وقت الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "+٣٠ ثانية" (+٣٠s) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

- ***التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن***
- ***زيادة وقت الطهي***

لزيادة وقت الطهي، اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** ست مرات.

استخدام ميزة فك التجميد

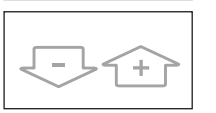
تمكنك ميزة إذابة التجميد من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط وقت إذابة التجميد ومستوى الطاقة تلقائياً. فقط حدد البرنامج والوزن.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost).**

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost).** راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد الوزن بواسطة ضغط الزرين (+) و(-).

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start).**

النتيجة:
- تبدأ عملية إذابة التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.

٥. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)** مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

☚ يمكنك أيضاً إذابة التجميد عن الطعام يدوياً.للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. راجع الجزء "فك التجميد" في صفحة٢٣ للحصول على المزيد من التفاصيل.

استخدام ميزة إذابة التجميد السريعة (تابع)

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد والكميات المراد فك تجميدها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء إذابة التجميد.

قم بوضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق زجاجي مسطح أو طبق خزفي وأرغفة الخبز وقطع الكيك في ورق المطبخ.

الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**اللحوم**	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بقلب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢.	**الدواجن**	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بقلب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة بكامل حجمها أو أجزاءها.
٣.	**الأسماك**	٢٠٠- ٢٠٠٠ جرام	٢٠ – ٦٠ دقيقة	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. قم بتقليب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤.	**الخبز/ الكيك**	١٢٥- ١٠٠٠ جرام	١٠ – ٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقياً على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. وهو لا يناسب الحلوى وكعك الفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته.
٥.	**الفاكهة**	١٠٠-٦٠٠ جرام	٥ – ٢٠ دقيقة	وزع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

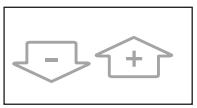
استخدام ميزة الطبخ الآلي

تتضمن/توفر وظائف الطهي الآلي الخمس أوقات طهي مبرمجة مسبقاً.
لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.
فقط حدد البرنامج والوزن.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **"الطهي الآلي" (Auto Cook)**.

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة ضغط الزر **"الطهي الآلي" (Auto Cook)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.

النتيجة:

- يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي الآلي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. .يستخدم البرنامجان ١ و ٢ طاقة الميكروويف فقط.

يستخدم البرنامجان ٣ و٤ أشعة الميكروويف والشواية معاً.
ويستخدم البرنامج ٥ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**الخضراوات الطازجة**	٢٠٠-٢٥٠ جرام ٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام ٦٠٠-٦٥٠ جرام ٧٠٠-٧٥٠ جرام	٣ دقائق	زن الخضراوات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٣٠ مللي من الماء (ملعقتان كبيرتان) عند طهي كمية من ٢٠٠ إلى ٢٥٠ جرام، وأضف ٤٥ مللي (ثلاث ملاعق كبيرة) عند طهي كمية من ٣٠٠ إلى ٤٥٠ جرام وأضف ٦٠ إلى ٧٥ مللي (٤-٥ ملاعق كبيرة) عند طهي كمية ٥٠٠ إلى ٧٥٠ جرام. وقم بالتقليب بعد الطهي. عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.
٢.	**البطاطس منزوعة القشرة**	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام ٦٠٠-٦٥٠ جرام ٧٠٠-٧٥٠ جرام	٣ دقائق	وزن البطاطس بعد تقشيرها وغسلها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ضعها في إناء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء عند طهي ٣٠٠-٤٥٠ جرام و٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) عند طهي ٥٠٠-٧٥٠ جرام.
٣.	**الأسماك المشوية**	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جرام (١ – ٢ قطعة) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (قطعتان)	٣ دقائق	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك إلى جانب بعضهما في اتجاه عكسي على الحامل المعدني العلوي. قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٤.	**قطع الدجاج**	٢٠٠-٣٠٠ جرام (قطعة واحدة) ٤٠٠-٥٠٠ جرام (قطعتان) ٦٠٠-٧٠٠ جرام (٣ قطع)	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بالقلب، بمجرد إصدار الفرن أصوات تنبيه.
٥.	**اللحم البقري/لحم الضأن المشوي**	٩٠٠-١٠٠٠ جرام ١٢٠٠-١٣٠٠ جرام ١٤٠٠-١٥٠٠ جرام	١٠-١٥ دقيقة	امسح اللحم البقري/الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألومنيوم.

استخدام ميزة إعادة التسخين الآلي

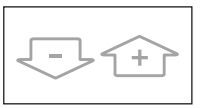
توفر ميزات إعادة التسخين الآلي الأربع أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. فقط حدد البرنامج والوزن.

☚ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **"إعادة التسخين الآلي" (Auto Defrost)**.

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **"إعادة التسخين الآلي" (Auto Reheat)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات.ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي برامج إعادة التسخين/الطبخ الآلي والكميات المراد طهيها ووقت الانتظار، والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامجان ١ و ٢ طاقة الميكروويف فقط.

يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

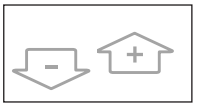
الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**المشروبات (القهوة واللبن والشاي والماء)** (درجة حرارة الغرفة)	١٥٠ مللي (فنجان واحد) ٣٠٠ مللي (فنجانان) ٤٥٠ مللي (٣ فناجين) ٦٠٠ مللي (٤ أكواب)	١-٢ دقيقة	صب السائل في فناجين خزفية وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع فنجاناً واحداً في الوسط وفنجانين متقابلين و ٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخى الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٢.	**الوجبات الجاهزة** (مثلجة)	٣٠٠-٣٥٠ جرام ٤٠٠-٤٥٠ جرام ٥٠٠-٥٥٠ جرام	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضراوات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣.	**الحساء/ الصلصة** (مثلجة)	٢٠٠-٢٥٠ مللي ٣٠٠-٣٥٠ مللي ٤٠٠-٤٥٠ مللي ٥٠٠-٥٥٠ مللي ٦٠٠-٦٥٠ مللي ٧٠٠-٧٥٠ مللي	٢ – ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. قلب الحساء، بمجرد إصدار الفرن لصوت تنبيه (يستمر الفرن في العمل ويتوقف عند قيامك بفتح الباب). قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها.
٤.	**البيتزا المجمدة**	٣٠٠-٤٠٠ جرام ٤٥٠ -٥٥٠ جرام ٦٠٠-٧٠٠ جرام	–	ضع قطعة بيتزا واحدة مجمدة (–١٨ درجة مئوية) على الرف العلوي، وضع قطعتي بيتزا مجمدتين على الحاملين العلوي والسفلي.

استخدام ميزة الوجبات الخفيفة/الوجبات الصغيرة

توفر ميزة "الوجبات الخفيفة/الوجيات الصغيرة" أربعة برامج تلقائية لوجبات مثل الفشار وشرائح الذرة والهامبورجر وشرائح الرافيلو الصغيرة. فقط حدد البرنامج والوزن.
ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار(Turntable) وأغلق الباب.

١. اضغط على الزر **"وجبات خفيفة" (Snacks).**

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"وجبات خفيفة" (Snacks).** راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(-).

٤. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start).**

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات.ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفضلة لدى الأطفال وللأطعمة التي تكون على شكل أصابع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

الكود	الطعام	المقدار	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**الفشار**	١٠٠ جرام	_	استخدم الفشار الخاص للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذراً عند إخراج العبوة من الفرن وعند فتحها.
٢.	**رقائق الناتشو**	١٢٥ جرام	_	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.
٣.	**الهامبورجر (مثلجة)**	١٥٠ جرام (قطعة واحدة) ٣٠٠ جرام (قطعتان)	١-٢ دقيقة	ضع الهامبورجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع ساندوتش الهامبورجر في وسط القرص الدوار، وضع اثنين آخرين متقابلين على القرص الدوار. بعد اكتمال التسخين أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٤.	**رافيولي صغير (مثلجة)**	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بطبقة من الميكروويف الحراري. قلب بحرص قبل مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.

الطهي باستخدام عدة مراحل

يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري، ومرحلة حمل حراري + ميكروويف، لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين السريع" في الطهي على عدة مراحل).
مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١,٨ كيلوجرام وطهيها على ثلاث مراحل:

- ***إذابة التجميد***
- ***الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة***
- ***الشي لمدة ١٥ دقيقة***

☚ يجب أن تكون المرحلة الأولى هي إذابة التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي المجمع مع الشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين، ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).

١. اضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost).**

٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **"إذابة التجميد السريعة" (Power Defrost).**

٣. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (+) و(−) عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).

٤. اضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave).**

٥. عين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر **"الميكروويف" (Microwave)** لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات كما هو موضح في المثال).

٦. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثوان" (10s).**
(٣٠ دقيقة على سبيل المثال)

٧. اضغط على الزر **"الشواية" (Grill).**

٨. بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثوان" (10s)** لعدد من المرات.
(١٥ دقيقة على سبيل المثال).

٩. اضغط على الزر **"تشغيل" (Start).**
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن عد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

التسخين السريع للفرن

للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري، يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه.
عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.

١. اضغط على الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat).**
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.

٣. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start).**
النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.
◆ يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوان لوضع الطهي المحدد و ثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) في وضع التسخين السريع عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

◆ عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقًا، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
◆ بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل

✉ في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقًا، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat).**

AR

الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

يمكنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. ولا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخينًا مسبقًا، راجع صفحة ١٣

- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود القرص الدوار في مكانه. افتح الباب وضع الإناء على الحامل السفلي واضبط القرص الدوار.

١. اضغط على الزر **"حمل حراري" (Convection)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع حمل حراري)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. اضغط على الزر **"حمل حراري" (Convection)** مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
(درجة الحرارة:٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثوان" (10s)**.

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوان لوضع الطهي المحدد و ثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) في وضع التسخين السريع عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

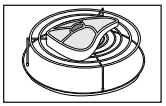
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)**.

عملية الشواء

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع، بدون استخدام أشعة الميكروويف.

- ***استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة فيه، إذ أنها تكون ساخنة للغاية.***
- ***يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الحامل العلوي.***



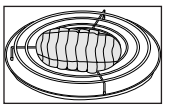
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

٢. اضغط على الزر **"الشواية" (Grill)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الشواية)
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثانية" (10s)**.
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة: يبدأ الشي:
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

اختيار الملحقات



لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.
عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

☚ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع "دليل أدوات الطهي" في صفحة ١٨.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً

يمكنك أيضاً الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

☚ استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك تحسين الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط على الزر **" شواية + ميكروويف" (Microwave + Grill).**
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)
٦٠٠ وات (الطاقة الناتجة)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **" شواية+ميكروويف" (Microwave + Grill)** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠-٦٠٠ وات).
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثوان" (10s)**.
- الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر "٠" أربع مرات.ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.
يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام أسلوب الجمع بين الطهي بالطريقة العادية والميكروويف، نذكر منها:

- ***اللحوم والدواجن المشوية***
- ***الفطائر والكيك***
- ***أطباق البيض والجبن***

استخدم **دوماً** أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم **دوماً** قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي، ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.

١. اضغط على الزر **"حمل حراري + ميكروويف" (Microwave + Convection)**.
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين الحمل الحراري والميكروويف)
٦٠٠ وات (الطاقة الناتجة التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)

٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على **"حمل حراري+ميكروويف" (Microwave + Convection)**.
(درجة الحرارة:٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)

٣. اضبط وقت الطهي بالضغط على الأزرار **"١٠ دقائق" (10min)** و **"١ دقيقة" (1min)** و **"١٠ ثوان" (10s)**.
- الحد الأقصى لوقت الطهي ٦٠ دقيقة.

٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **"حمل حراري+ ميكروويف" (Microwave + Convection)** حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ وات).

٥. اضغط على الزر **" تشغيل" (Start)**.
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوان لمدة الطهي التي تم ضبطها مسبقًا و ثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) ٣٠ دقيقة عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء المؤشر **"٠"** أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة واحدة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)**.

AR

استخدام خاصية " التعطير"

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن.
نظف أولاً الفرن من الداخل.

اضغط على الزر **"التعطير" (Deodorize)** بعد الانتهاء من التنظيف.
ستسمع صوت تنبيه أربع مرات.

- تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح.
- يمكنك أيضاً ضبط مدة تشغيل ميزة **"التعطير" (Deodorize)** بواسطة ضغط الزر "+ ٣٠ ثانية" (+30s).
- الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ٦٠ دقيقة.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد فرن الميكروويف ببرنامج " أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.
يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

١. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين **"الشواية" (Grill)** و**"حمل حراري+ميكروويف" (Microwave + Convection)** في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبًا).
النتيجة:
- ◆ يتم تأمين الفرن.
- ◆ يظهر المؤشر التالي **(L)**

٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط على **"الشواية" (Grill)** و **"حمل حراري + ميكروويف" (Microwave + Convection)** مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ٣ ثوان تقريبا).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل خاصية " إصدار صوت تنبيهي"

يمكنك إيقاف تشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه حينما تريد.

١. اضغط على الزر **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** و **" شواية + ميكروويف" (Microwave Grill)** في نفس الوقت (لمدة ثانية تقريبا).
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

٢. لإعادة تشغيل ميزة إصدار الصوت، اضغط على الزرين **"التسخين السريع" (Fast Preheat)** و **" شواية+ميكروويف" (Microwave Grill)** مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانية تقريباً).
النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

دليل أدوات الطهي

الطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "microwave Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها في الميكروويف	تعليقات
ورق الألمونيوم	✗ ✓	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربي إذا كان ورق الألمونيوم قريب جداً من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثمان دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط **الأطباق الكرتون**	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من الفوم	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها إلا إذا كانت مزينة بحواف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضاً لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. كن حريصاً عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. اثقبها بشوكة، إذا اقتضت الحاجة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ :موصى به
✓ ✗ :يستخدم بحذر
✗ :غير أمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:
يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة.
تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الاستنلس والألومنيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دوماً طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:
يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضاً إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثالياً لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما ُيستخدم أيضاً الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي
تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمراً في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

مدد الانتظار
تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة
استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي.
اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
السبانخ	١٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٩-٨	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨-٧	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٨,٥-٧,٥	٣-٢	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل الطهي (تابع)

AR

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الإناء.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: قد لا يكون الأرز قد امتص الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي، ومقداراً ضئيلاً من الملح ثم قلب جيداً. لا تضع غطاء.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. قم بتغطيه الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	١٥-١٦ ١٧,٥- ١٨,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ وات	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٧-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ وات	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أواني مناسبة مصنوعة من البيركس ذات غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. استمر في الطهي للحصول على النتيجة التي تفضلها. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. غطي الطعام أثناء مدة الانتظار التي تقدر بـ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

- **يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ وات).**

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥-٥ ٧-٨	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦-٦,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥-٥,٥ ٧,٥-٨,٥	٣	قطع زهوره الصغيرة إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الزهور الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام	٤-٤,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام	٣,٥-٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جرام	٤-٤,٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١,٥-٢ ٢,٥-٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام	٥-٥,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جرام	٤,٥-٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤-٥ ٧-٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام	٥,٥-٦	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

دليل الطهي (تابع)

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة – حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحاً.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ وات بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ وات أو ٤٥٠ وات أو حتى ٣٠٠ وات.
راجع الجداول للحصول على إرشادات.ُيفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم، إن أمكن.

- توخى الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثنائه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد (وبالتالي إفساد) للطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية، إذا دعت الحاجة.

التسخين ومدد الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دوماً من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.
دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

- تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢-٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخى المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضاً الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دوماً مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، وقم بالتقليب **دومًا** بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

- قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين**!** اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم.قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته.
تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠-٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. قم بالتسخين دون غطاء. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم**!** تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطائه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم:حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

دليل الطهي (تابع)

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. يترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي.يترك لمدة ٢-٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ وات	٣٠ – ٤٠ ثانية ١ دقيقة - ١ دقيقة و١٠ ثواني	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. لا تضع غطاء. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

الطعام	المقدار	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
المشروبات القهوة والشاي والماء	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ وات	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (مثلج)	٢٥٠ جرام ٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٩٠٠ وات	٢-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤-٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. يقلب جيداً بعد التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (مثلج)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والحين أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٣-٤	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جرام ٤٥٠ جرام ٥٥٠ جرام	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلجة)	٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات	٦-٧	١-٢	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيركس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين آخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم.

دليل الطهي (تابع)

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوباً ممتازاً في إزالة الثلج عن الطعام.تقوم أشعة الميكروويف بإزالة الثلج عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إزالة الثلج عن الدواجن المجمدة جيداً قبل طهيها.فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي يتم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء إزالة لثلج.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إزالة الثلج. تختلف مدة الانتظار لعملية إزالة الثلج التامة حسب الكمية المطلوب إزالة الثلج عنها.الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر.
تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإزالة الثلج عنه.

لإزالة الثلج عن الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة المجمدة باستخدام مستوى طاقة إزالة الثلج (١٨٠ وات).

الطعام	المقدار	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	الإرشادات
اللحوم				
اللحم البقري المفروم	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
شرائح اللحم	٢٥٠ جرام	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (٢ قطعة)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جرام	٣٢-٣٤		
الأسماك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جرام	٦-٧	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!
سمكة كاملة	٤٠٠ جرام	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جرام	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير)
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي٥٠ جرام) التوست/الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الشيلم)	قطعتان ٤ قطع ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	١-١,٥ ٢,٥-٣ ٤-٤,٥ ٧-٩	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإزالة الثلج!

دليل الطهي (تابع)

الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

- قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح لحم الخنزير وفخذ الخنزير وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

الميكروويف + الشواية

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو.ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز:

- ٦٠٠ وات + الشواية و٤٥٠ وات + الشواية و٣٠٠ وات + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الطعام المطهو الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها.يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف وقت الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

عند استخدام أسلوب استخدام (الميكروويف + الشواية) معاً، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي. يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٢ – ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (لكل ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٣-٢	٢-١	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جرام قطعتان	٣٠٠ وات + الشواية	٦-٥	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف.ضع فوقها بعضاً من الجبن.ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٥,٥-٤,٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	(عدد ٤ قطع) (٥٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية	٧-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. يترك لمدة ٣-٢ دقائق.
البطاطس المحمصة	٥٠٠ جرام	٦٠٠ وات + الشواية	٨-٧	-	قطّع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية.
البطاطس / الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جرام	٤٥٠ وات + الشواية.	١٠-٨	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس.ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي اتركه لمدة ٣-٢ دقائق.
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (٤٠٠ جرام)	٣٠٠ وات + الشواية.	٧,٥-٦,٥	-	انزع لُب ثمرات التفاح وحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.

دليل الطهي (تابع)

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (قطعتان)	٣٠٠ وات + الشواية.	٩-١٠	-	امسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
شرائح اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جرام (قطعتان)	الشواية فقط	١٠-١٤	٨-١٢	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠ جرام - ٥٠٠ جرام	٣٠٠ وات + الشواية	٥-٦	٥,٥-٦,٥	امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.

حمل حراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن.
يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:
يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف، أي شئ يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:
- يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفيل.

حمل حراري + ميكروويف

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.
الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع حمل حراري + ميكروويف:
يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الشواية + الميكروويف.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع حمل حراري + ميكروويف:
جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

AR

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق التلقائي وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠-٤٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٩-١١	-	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٠-٢٢	-	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي اتركه لمدة ٢-٣ دقائق.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠-١٣٠٠ جرام	٦٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	١٩-٢١	١١-١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠-١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	١٠٠٠-١١٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٦-١٨	١٢-١٥	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.
الخبز أرغفة الخبز الطازجة (عجينة طازجة)	٤ قطع (٢٠٠ جرام)	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٢-١٤	-	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.

الطعام الطازج	المقدار	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	الإرشادات
خبز الثوم (مثلجة ومخبوزة مسبقاً)	٢٠٠ جرام (قطعة واحدة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٨-٩	-	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد النضج اتركه لمدة ٢-٣ دقيقة.
الكيك كيكة التفاح (عجينة طازجة)	٥٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية فقط	٣٥-٤٠	-	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني مستدير أسود صغير (قطره ١٨ سم). ضع شرائح التفاح فوق العجينة.ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥-١٠ دقائق.
فطائر المافن الصغيرة الفطائر الطازجة	١٢x٣٠ جرام) (٣٥٠-٤٠٠ جرام)	٢٢٠ درجة مئوية فقط	١٥-٢٠	-	ضع كيك المافن بالتساوي على أطباق المافن الورقية. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكعك (عجينة طازجة)	١٠٠-١٥٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٠-١٢	-	قم بتسخين الفرن مسبقًا بما في طبق الخبز المعدني. ضع الحلوى في الطبق. ضع الطبق على الحامل السفلي.
الكيك المجمد	١٠٠٠ جرام	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	-	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد فك التجميد، اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥-٢٠ دقيقة.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بالتغطية بغطاء مصنوع من البلاستيك.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠-٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣-٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ وات، حتى يتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرام من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بتسخينه لمدة ٢٠-٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ وات، حتى يتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع ورقة الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في إناء بيركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ وات.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي السريع التحضير (١٤ جرام تقريباً) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
صبه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الإعداد.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بتقليبها جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ وات.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من قطع اللوز في طبق خزفي ذو حجم متوسط.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ وات.
اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

AR

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- ***الأسطح الداخلية والخارجية***
- ***الباب وقفلي الباب***
- ***القرص الدوار والحلقة الدوارة***

☚ تأكد **دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. وقم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل طبق الميكروويف (المسموح باستخدامه في غسالة الأطباق) عند الضرورة.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة حاكة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✉ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- ***كسر إحدى مفصلاته***
- ***تدهور حالة الأقفال***
- ***تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات***

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- **السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون سابق إعلام.

مصدر التيار الكهربي	٢٢٠ فولت ~ ٦٠ هرتز تيار متردد
استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية (جزء التسخين) الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	 ٢٥٥٠ وات ١٤٥٠ وات ١١٥٠ وات ١٩٠٠ وات الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/٩٠٠ وات ٦- مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق) الخارجية تجويف الفرن	 ٥١٧ × ٤٨٥ × ٣١٠ مم ٣٥٢ × ٣٤٨ × ٢٣٥ مم
الحجم	١,٠ قدم مكعب
الوزن الصافي	 ١٨,٥ كيلو جرام تقريباً

SAMSUNG
ELECTRONICS